

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校



113學年度選課輔導手冊

(建教合作班)

(適用於113學年度入學新生)

中華民國 113 年 8 月 1 日

目 錄

壹、學校願景.....	2
貳、學生圖像.....	3
參、課程規劃與學生進路.....	4
一、群科教育目標與專業能力.....	4
二、群科課程規劃.....	8
肆、群科課程表.....	20
一、教學科目與學分(節)數表.....	20
二、課程架構表.....	33
伍、學生選課規劃與輔導.....	39
一、選課輔導流程規劃.....	39
(一)課程諮詢階段.....	39
(二)選課作業.....	40
(三)登錄學習歷程檔案階段.....	44
陸、生涯輔導與未來進路.....	45
一、生涯輔導工作與資源.....	45
二、升學進路.....	48
三、就業進路.....	52

壹、學校願景



孝親尊師：本校培育學生以「孝親尊師」為中心思維，陶冶學生學習態度、觀念，培養學生守法重紀，強化生活禮儀教育，提高學生人文素養。期望學生透過學習氛圍下，憑藉著不同的性格和才華，揮灑著汗水與淚水；縱然時有挫折和衝突，但彼此鼓勵朝夢想前進，一定會有綻放光芒的一天。

- 1.技藝專精：發展技職搖籃、專業未來、提升素質、創造就業競爭力
- 2.多元進路：提供無縫接軌、完善輔導、增廣視野、多元學習的選擇
- 3.社區深耕：強化紮根本土、社區連結、展望國際、教育優先的互動
- 4.友善校園：建構人文素養、核心價值、溫馨境教、陶冶心性的環境

貳、學生圖像



東吳學生圖像中，圓是太極象徵，也意喻圓滿，也代表淬鍊三年後，以學校願景為根本的培育下，孕育學生能擁有四種能力面對未來的挑戰。

- 1.培養德隨量進，量由識長的品格力
- 2.啟發翻轉學習，挑戰多元的學習力
- 3.訓練問題解決，整合反思的統合力
- 4.創造技職專精，安心就業的就業力

學校願景 (孝親尊師)	學生圖像(夢想起飛)			
	品格力 德隨量進，量由識長	學習力 翻轉學習，挑戰多元	統合力 問題解決，整合反思	就業力 技職專精，安心就業
多元進路 無縫接軌 完善輔導 多元學習 增廣視野	◎	●	○	●
技藝專精 技職搖籃 專業未來 提升素質 創造就業	○	●	●	●
友善校園 人文素養 核心價值 溫馨境教 陶冶心性	●	◎	○	○
社區深耕 紮根本土 社區連結 展望國際 教育優先	●	●	●	◎

符號說明：● 表示高度相關，◎表示中度相關，○表示低相關

參、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表3-1群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品 格 力	學 習 力	統 合 力	就 業 力
動力 機械 群	汽車 科	1.車輛組裝製造 產業人員 2.車輛維修技術 人員。 3. 車輛檢驗人 員。 4. 車輛行銷業 務人員。 5. 車體美容技 術人員	1.培養車輛組裝 基礎人才。 2.培養車輛維修 基礎技術人才 3.培養汽車檢驗 設備操作及 行銷人才。 4.培養機車檢驗 設備操作及 行銷人才。 5. 培養職業道 德、繼續進 修、適應未來 多元化社會環 境之人才。	具備車輛專業理論 及相關知識之能 力。	●	●	●	●
				具備車輛定期保養 檢修之能力。	○	●	○	●
				具備汽車服務檢修 及行銷管理之能 力。	●	●	●	●
				具備機車服務檢修 及行銷管理之能 力。	○	○	○	●
				具備職業道德、工 業安全衛生知識 與環保及專業 精進之能力。	●	○	○	●
電機 與電 子群	資訊 科	1.科學園區技術 人員 2.技術工程師助 理 3.程式設計人員	1.培養資訊技術 之基本知識及 各種儀器操作 人才。 2.培養電腦硬體	1.具備電學基本知 識與保養工具、 電腦、電機與電 子儀器或相關設 備操作之能力。	○	●	○	●

		4.電腦維修人員 5.網路架設人員 6.網路管理人員	維修、電路設計與檢修、網路架設、電腦軟體應用及程式設計、網頁設計、雲端技術應用人才。 3.培養電腦軟體與資訊硬體技術之物聯網整合人才。 4.培養相關專業領域繼續進修之人才。	2.具備電腦軟硬體安裝維修、電路設計製作與檢修、網路規劃與架設之基礎能力。	☐	☒	☒	☒
				3.具備電腦軟體應用、程式設計、網站網頁設計、雲端技術應用之能力。	☐	☒	☒	☒
				4.具備電腦軟體與資訊硬體技術，運用於物聯網整合之能力。	☐	☒	☒	☒
				5.具備職業道德及工作安全衛生知識與環保之良好敬業態度。	☒	☐	☐	☒
商管群	資料處理科	1.辦公室自動化文書處理人員 2.程式設計人員 3.資料庫管理員 4.電子商務平台管理員 5.數位行銷企劃專業人員 6.網站多媒體設計開發人員 7.財務會計人員	1.培養商業資訊與多媒體結合之技能，成為相關職場所需之基層人才。 2.培養企業所需之資料處理能力，成為行銷企劃與電子商務應用之人才。 3.培養具有數位媒體技術及程式設計能力，成為基層設計人才。 4.培養會計記帳基本能力，成為會計記帳人才。 5.培養相關職場終身學習之人才。	1.具備商業記帳與數位科技應用之能力。	☒	☒	☐	☒
				2.具備對商業經濟環境與創新思考之能力。	☒	☒	☐	☒
				3.具備雲端商務經營與推動行銷專案之能力。	☐	☒	☒	☒
				4.具備行動裝置應用及商業化軟體設計之能力。	☐	☒	☒	☒
				5.具備職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	☒	☐	☒	☒
家政群	時尚造	1.髮型設計師 2.彩妝設計師 3.彩繪造型藝術	1.培養時尚造型產業從業基礎人才。	1.具備時尚造型基本理論與實務能力。	☐	☒	☐	☒

	型 科	師 4.婚紗造型師 5.整體造型設計 6.美容美髮品牌行銷企劃 7.個人形象設計師 8.婚禮企劃師	2.培養時尚造型產業服務與經營管理人才。 3.培養美容美髮及服飾整合造型設計能力之專業人才。 4.培養時尚造型相關專業領域繼續進修、職業道德及終身學習人才。	2.具備各種時尚造型之基礎造型設計能力。	☐	☒	☐	☒
				3.具備基本時尚造型產業服務與管理的技術能力。	☐	☒	☒	☒
				4.具備時尚造型相關整合造型設計實務能力。	☐	☒	☒	☒
				5.具備職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取、服務熱忱及終身學習的態度。	☒	☒	☐	☒
餐旅 群	餐飲 管理 科	1.餐廳廚房基層人員 2.飯店外場服務人員 3.飲料調製人員 4.外燴工作人員 5.烘焙與點心坊基層人員 6.餐飲業微型創業人員	1.培養餐旅產業從業基礎能力之人才。 2.培養餐飲產業實務製作及餐飲服務之人才。 3.培養餐飲專業知能管理之人才。 4.培養自主學習能力、創作力及國際觀之人才。	1.具備維護安全與衛生之能力。	☒	☒	☐	☒
				2.具備餐飲產品的基本製作之能力。	☐	☒	☒	☒
				3.具備餐旅服務技巧之能力。	☒	☒	☒	☒
				4.具備基礎餐旅英文與會話之能力。	☐	☒	☒	☒
				5.具備職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	☒	☒	☒	☒
食 品 群	烘 焙 科	1.烘焙產品製作人員 2.食品品管與販售人員 3.各類食品加工操作人員 4.食品檢驗人員 5.專業領域繼續進修人員	1.培育各類烘焙產品製作之人才。 2.培育食品品管與銷售之人才。 3.培育食品加工之人才。 4.培育食品檢驗之人才。 5.培育良好職業道德、食品烘焙相關專業領域繼續進修之人才	1.具備麵包、蛋糕、西點等烘焙產品製作之能力。	☐	☒	☒	☒
				2.具備安全包裝、行銷、販售與美學應用之能力。	☐	☒	☒	☐
				3.具備各類食品加工認識與基本操作之能力。	☐		☒	
				4.具備食品成分檢驗、食品添加物、微生物檢測之能力。	☐	☐	☒	
				5.具備食品烘焙領域良好工作態度、價值觀及建	☒	☒	☒	☐

				立終身自主學習 能力。				
--	--	--	--	----------------	--	--	--	--

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

表5-2-1動力機械群汽車科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱	一、具備車輛專業理論及相關知識之能力。	二、具備車輛定期保養檢修之能力。	三、具備汽車服務檢修及行銷管理之能力。	四、具備機車服務檢修及行銷管理之能力。	五、檢修及行銷管理之能力。具備職業道德、工業安全衛生知識與環保及專業精進之能力。	
部定必修	專業科目	引擎原理	●	●	●	○	●	
		底盤原理	●	●	●	○	●	
		基本電學	●	●	●	●	●	
部定必修	實習科目	機械工作法及實習	○	○	○	○	○	
		引擎實習	●	●	○	○	●	
		底盤實習	●	●	○	○	●	

表 5-2-1 動力機械群汽車科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

課程類別		科 目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備註
名 稱	名 稱		一、 力。及 。相 。備 。知 。之 。理 。論	二、 檢 。修 。之 。能 。力	三、 力。及 。行 。銷 。管 。理 。之 。能 。修	四、 力。及 。行 。銷 。管 。理 。之 。能 。修	五、 精 。知 。德 。能 。力 。檢 。修 。及 。行 。銷 。管 。理 。之 。能 。力 。具 。備 。安 。全 。衛 。生 。道 。之 。能 。力	
校訂必修	專業科目	應用力學	●	●	○	○	●	
		機件原理	●	●	●	●	○	
		工業英文	○	○	○	○	○	
	實習科目	專題實作	●	●	○	●	●	
		機電製圖實習	●	○	○	○	○	
		電工電子實習	●	●	●	○	●	
		車輛底盤檢修實習	●	●	●	○	●	
		車輛空調檢修實習	●	●	●	○	●	
		車身電器綜合檢修實習	●	●	●	●	●	
		電系實習	○	○	●	●	○	
校訂選修	專業科目	基礎量測	●	●	●	●	○	
		汽車駕駛	●	●	○	○	●	
		工廠管理	○	○	●	●	○	
		工業安全與衛生	○	○	○	○	○	
		底盤檢修技術	○	○	○	○	○	
		噴射引擎	○	○	○	○	○	
	實習科目	機器腳踏車基礎實習	○	○	○	○	●	
		噴射引擎實習	○	●	●	○	●	
		機器腳踏車檢修實習	●	●	○	●	●	

表5-2-2電機與電子群資訊科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱	一、具備電子儀器或相關設備操作之能力	二、具備電腦軟體安裝與維修、網路設計與架設之基礎能力	三、具備電腦軟體應用、程式設計、雲端技術應用之能力	四、具備電腦軟體與網路整合之能力	五、具備職業道德及工作之良好敬業態度與環保	
部定必修	專業科目	基本電學	●	●	●	●	●	
		電子學	●	●	●	●	●	
部定必修	實習科目	基本電學實習	●	●	●	●	●	
		電子學實習	●	●	●	●	●	

表 5-2-2 電機與電子群資訊科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

課程類別		科 目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備 註
名 稱		名 稱	一、養電子儀器或相關設備操作之能力	二、具備電腦軟體安裝與維修、網路設計與架設之基礎能力	三、具備電腦軟體應用、程式設計、雲端技術應用之能力	四、具備電腦軟體與網路整合之能力	五、具備職業道德及工作之良好敬業態度與環保	
校訂必修	專業科目	數位科技概論	○	●	●	●	●	
		專業英文	○	●	●	●	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	
		電腦硬體裝修實務	●	●	●	●	●	
		網路架設實習	●	●	●	●	●	
校訂選修	科 專 業 科目	數位邏輯設計	●	●	●	●	●	
		工場安全概論	○	●	●	●	●	
	實習科目	基礎電子實習	●	●	●	●	●	
		可程式邏輯設計實習	○	●	●	●	●	
		資訊技術實習	●	●	●	●	●	
		網頁設計實習	○	●	●	●	●	
		單晶片微處理機實習	●	●	●	●	●	
		雲端實務	○	●	●	●	●	
		電腦輔助設計實習	○	●	●	●	●	
		工具軟體實務	○	●	●	●	●	

備註：1.科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2.本表不足，請自行增列。

表5-2-3 商業與管理群資料處理科 課程規劃與科專業能力對應檢核表

課程類別		領 域 / 科 目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備 註
名 稱		名 稱	一、 位科技應用之能力 具備商業記帳與數	二、 力境與創新思考之能 具備對商業經濟環	三、 能力與推動行銷專案之 具備雲端商務經營	四、 之能力及商業行動裝置應用 具備行動裝置應用	五、 務觀養、具備職業道德涵 態進、敬業樂群的、樂 度取及熱忱的服	
部定必修	專業科目	商業概論	●	●			●	
		經濟學概要	○	●			●	
	實習科目	會計實務	●				●	
		數位科技應用	●	○	●	○	●	
		商業溝通	●				●	

表5-2-3 商業與管理群資料處理科 課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

課程類別		領 域 / 科 目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備 註
名 稱		名 稱	一、 位、具 科備商 技業記 應用帳 之與數 能力	二、 力境、具 與備對 創商 新業 思經 考濟 之環 能	三、 能與、具 力推備 動雲 行端 銷商 專務 案經 之營	四、 之及、具 能商備 力業行 化動 軟裝 體置 設應 計用	五、 務觀、具 態進、備 度取、敬 及業 熱樂 忱群 的、 服樂 德 涵	
校訂 必修	專業 科目	專業英文	●	○		○	●	
	實習 科目	專題實作	●	●	●	●	○	
		行銷實務		●			●	
		中英文輸入法	●				●	
		商業軟體應用	●	○	○		●	
校訂 選修	專業 科目	金融證券	●	●	○	○	●	
		商業禮儀	○	●	○	○	●	
	實習 科目	簡報實務	●	●			●	
		電子商務實務	●	●			●	
		影片剪輯實務	○	●	○		●	
		進階商業軟體應用	●	●	○	○	●	
		動畫設計	○	○		●	●	
		商業環境應用	●	●	●	○	●	
		管理職能戰略實務	●		●	●	●	
		商務企劃實務		○	●		●	
		物流管理	●	●	○		●	
		微電影製作	○	●		○	●	

備註：1.科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2.本表不足，請自行增列。

表5-2-4 家政群時尚造型科 課程規劃與科專業能力對應檢核表

課程類別		領 域 / 科 目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備註
名 稱		名 稱	一、具備時尚造型基本理論與實務能力	二、具備各種時尚造型之基礎造型設計能力	三、具備基本時尚造型產業服務與管理的技術能力	四、具備時尚造型相關整合造型設計實務能力	五、具備職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取、服務熱忱及終身學習的態度。	
部定必修	專業科目	色彩概論	○	●	●	●	●	
		美容職業安全與衛生	○	●	●	●	●	
		美容造型概論	●	●	●	●	●	
	實習科目	美髮實務	●	●	●	●	●	
		美顏實務	●	●	●	●	●	

表 5-2-4 家政群時尚造型科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

課程類別		科 目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備 註
名 稱		名 稱	一、 具備 理論與 實務 能力	二、 具備 各種 基礎 造型 設計 能	三、 具備 基本 時尚 造型 技 術 能 力	四、 具備 時尚 造型 設計 實 務 能 力	五、 具備 職業 道德 涵 養、 敬 業 熱 忱、 服 務 熱 忱、 觀 進 取 、 終 身 學 習 的 態 度	
校定必修	專業科目	數位科技概論	○	●	●	○	●	
		專業英文	○	○	○	○	●	
		美容與衛生	○	○	○	●	●	
	實習科目	專題實作	○	○	○	●	●	
		時尚美髮實務	●	●	●	●	●	
		時尚整體造型設計	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	基本美膚學	●	○	○	○	●	
	實習科目	美容美體實務	●	●	●	●	●	
		髮藝造型設計實務	●	●	●	●	●	
		流行創意髮型實務	●	●	●	●	●	
		彩妝設計實務	●	●	●	●	●	
		飾品設計與實務	●	●	○	●	●	
		美髮造型設計實務	●	●	●	●	●	
		芳香療法與保健實務	○	○	○	●	●	
		展演肢體實務	○	○	○	●	●	
		彩繪特效造型實務	○	●	○	●	●	

備註：1.科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2.本表不足，請自行增列。

表 5-2-5 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

課程類別		科目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備 註
名稱		名稱	一、具備維護安全與衛生之能力	二、具備餐飲產品的基本製作之能力	三、具備餐旅服務技巧之能力	四、具備基礎餐旅英文與會話之能力	五、具備職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	●	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	○	●	●	●	●	
		飲料實務	●	●	●	●	●	

表 5-2-5 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

課程類別		科目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備 註
名 稱		名 稱	一、具備維護安全與衛生之能力	二、具備餐飲產品的基 本製作之能力	三、具備餐旅服務技巧 之能力	四、具備基礎餐旅英文 與會話之能力	五、具備職業道德涵 養、敬業樂群、樂 觀進取及熱忱的服 務態度	
校訂必修	專業科目	數位科技概論		●	●	●	●	
		專業英文	○	●	●	●	●	
	實習科目	專題實作	○	●	●	●	●	
		中餐烹調實習	●	●	●	●	●	
		烘焙實務	●	●	●	●	●	
		西餐烹調實習	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	觀光餐旅英語會話	○	●	●	●	●	
		茶藝文化	○	●	●	●	●	
		國際禮儀	○	●	●	●	●	
		餐廳服務管理	●	●	●	●	●	
		餐飲日文	●	●	●	●	●	
		餐飲管理	●	●	●	●	●	
		飲料管理	●	●	●	●	●	
	實習科目	中式麵食	●	●	●	●	●	
		創意料理設計與製作	●	●	●	●	●	
		異國料理	●	●	●	●	●	
		蔬果切雕與盤飾	●	●	●	●	●	
		蛋糕裝飾實作	●	●	●	●	●	

備註：1.科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2.本表不足，請自行增列。

表 5-2-6 食品群烘焙科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表

課程類別		科目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備 註
名 稱		名 稱	一、具備麵包、蛋糕、西點等烘焙產品製作之能力	二、具備安全包裝、行銷、販售與美學應用之能力	三、具備各類食品加工認識與基本操作之能力	四、具備食品成分檢驗、食品添加物、微生物檢測之能力	五、具備食品烘焙領域良好工作態度、價值觀及建立終身自主學習能力	
部定必修	專業科目	食品加工	○	○	●	○	●	
		食品微生物	○		○	●	●	
		食品化學與分析	○		○	●	●	
	實習科目	食品微生物實習	○		○	●	●	
		食品化學與分析實習	○		○	●	●	
		食品加工實習	○	○	●	○	●	

表 5-2-6 食品群烘焙科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

課程類別		科目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核					備 註
名 稱		名 稱	一、 具備麵包、蛋糕、西點 等烘焙產品製作之能力	二、 具備安全包裝、行銷、 販售與美學應用之能力	三、 具備各類食品加工認識 與基本操作之能力	四、 具備食品成分檢驗、食 品添加物、微生物檢測 之能力	五、 具備食品烘焙領域良好 工作態度、價值觀及建 立終身自主學習能力	
校訂 必修	專業 科目	數位科技概論		○			●	
		專業英文	○	●	○	○	●	
	實習 科目	專題實作	○	○	○	●	●	
		食用捏塑實習	○	○			●	
		中餐烹調實習	○	○	○		●	
		烘焙實務	●	●	○	○	●	
校訂 選修	專業 科目	觀光餐旅英語會話		○			●	
		茶藝文化		○	○		●	
		國際禮儀		○			●	
		餐廳服務管理		○	○		●	
		餐飲美學管理	○	○	○		●	
		餐飲管理	○	○	○		●	
		飲料管理	○	○	○		●	
	實習 科目	中式麵食	●	●	○		●	
		房務技術		○			●	
		飲料調製實務	○	○	○		●	
		西式點心實習	●	●	○		●	
		藝術麵包製作	●	●	○		●	
		蛋糕裝飾實作	●	●	○		●	

肆、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數表

113 學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數				授課年段與學分配置										備註	
						第一學年		第二學年				第三學年					
名稱		名稱		學分數		一		二		一		二		一		二	
						節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	2	1	1	1					
			本土語文	2	2	1	1	1									
			英語文	4	2	1	1	1	1	1	2	1					
		數學	數學	4	2	1	1	1	1	1	2	1					
		社會	歷史	4					3	2							
			地理							3	2						
			公民與社會														
		自然科學	物理	4	1	1	2	1									
			化學									2	1	1	1		
			生物														
		藝術	音樂	4													
			美術									1	1	2	1		
			藝術生活									2	1	1	1		
		綜合活動	生命教育	4													
			生涯規劃		1	1	2	1									
			家政														
			法律與生活														
			環境科學概論														
		科技	生活科技	4													
			資訊科技						3	2							
	健康與體育	體育	2	1	1	2	1										
		健康與護理	2					2	1	1	1						
	全民國防教育		2	1	1	2	1										
	小計				38	13	9	14	9	12	8	9	6	5	3	4	3
	專業科目	底盤原理		3			4.5	3									
		引擎原理		3	4.5	3											
		基本電學		2					3	2							
	實習科目	機械工作法及實習		4	6	4											
		引擎實習		4			6	4									
		底盤實習		4					6	4							
		小計		20	10.5	7	10.5	7	9	6	0	0	0	0	0	0	0
	部定必修合計				58	23.5	16	24.5	16	21	14	9	6	5	3	4	3

表 6-1-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數表(續)

113 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置												備 註			
						第一學年				第二學年				第三學年							
名稱		學分		名 稱		學分		一		二		一		二		一				二	
								節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			節數	學分
校 訂 必 修	一般科目	8 學分 6.06%	文學賞析	2						1	1	2	1								
			民主與法治	2						2	1	1	1								
			高職體育	4						1	1	2	1	2	1	1	1				
	專業科目	6 學分 4.55%	數位科技概論	2								3	2								
			應用力學	2									3	2							
			機件原理	2										3	2						
			工業英文	2										3	2						
	實習科目	26 學分 19.70%	專題實作	4										3	2	3	2				
			機電製圖實習	4										3	2	3	2				
			電工電子實習	3	3	2	1.5	1													
			車輛底盤檢修實習	4												6	4				
			車輛空調檢修實習	4										3	2	3	2				
			車身電器綜合檢修實習	4												6	4				
			電系實習	3	1.5	1	3	2													
	小計				42	4.5	3	4.5	3	4	3	8	5	20	13	22	15				
	校 訂 選 修	一般科目	學分 %																		
		專業科目	18 學分 13.64%	基礎量測	4						2	1	3	2	1	1					
				汽車駕駛	2						2	1	1	1							
				工廠管理	2								3	2							
				底盤檢修技術	4										2	2	4	2			
				噴射引擎	4								4	3	2	1					
		實習科目	16 學分 12.12%	機器腳踏車基礎實習	6	5	3	4	3												
				機器腳踏車檢修實習	6						4	3	5	3							
				噴射引擎實習	4										3	2	3	2			
		特殊需求領域	0 學分 0.00 %	社會技巧	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	依據 IEP 計畫進行調整	
				學習策略	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4		
				職業教育	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4		
				生活管理	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4		
	小計				32	5	3	4	3	8	5	16	11	8	6	7	4				
	校 訂 必 修 及 選 修 學 分 合 計				74	9.5	6	8.5	6	12	8	24	16	28	19	29	19				
	在校期間應修習學分數				132	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22				

每週團體活動時間(節數)		12	2		2		2		2		2			
每週彈性學習時間(節數)		0	0		0		0		0		0		0	
每週總上課節數			35		35		35		35		35		35	
基礎訓練		8												
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)	24		4										
	職業技能訓練(二)					4								
	職業技能訓練(三)							4						
	職業技能訓練(四)									4				
	職業技能訓練(五)											4		
	職業技能訓練(六)												4	
應修習總學分數		164		26		26		26		26		26		26

表 6-1-1-2 電機與電子群資訊科 教學科目與學分(節)數表

113 學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置										備註			
					第一學年				第二學年				第三學年					
名稱		名稱		學分數	一		二		一		二		一			二		
					節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分	
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	2	1	1	1						
			本土語文	2	2	1	1	1										
			英語文	4	2	1	1	1	1	1	2	1						
		數學	數學	4	2	1	1	1	1	1	1	2	1					
		社會	歷史	4						3	2							
			地理								3	2						
			公民與社會															
		自然科學	物理	4	1	1	2	1										
			化學											2	1	1	1	
			生物															
		藝術	音樂	4														
			美術											1	1	2	1	
			藝術生活												2	1	1	1
		綜合活動	生命教育	4														
			生涯規劃		1	1	2	1										
			家政															
			法律與生活															
			環境科學概論															
		科技	生活科技															
			資訊科技							3	2							
	健康與體育	體育	2	1	1	2	1											
		健康與護理	2						2	1	1	1						
	全民國防教育			2	1	1	2	1										
	小計				38	13	9	14	9	12	8	9	6	5	3	4	3	
	專業科目	基本電學		3	3	2	1.5	1										
		電子學		3	3	2	1.5	1										
	實習科目	基本電學實習		6	4	3	5	3										
		電子學實習		6						4	3	5	3					
		小計		18	10	7	8	5	4	3	5	3	0	0	0	0		
	部定必修合計				56	23	16	22	14	16	11	14	9	5	3	4	3	

表 6-1-1-2 電機與電子群資訊科 教學科目與學分(節)數表(續)

113 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置												備 註		
						第一學年				第二學年				第三學年						
名稱		學分		名 稱		學分		一		二		一		二		一			二	
								節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分
校 訂 科 目	校訂必修	一般 科目	8學分 6.06%	文學賞析	2					1	1	2	1							
				民主與法治	2					2	1	1	1							
				高職體育	4					1	1	2	1	2	1	1	1			
		專業 科目	4學分 3.03%	數位科技概論	2							3	2							
				專業英文	2					2	1	1	1							
		實習 科目	14學 分 10.61%	專題實作	4									3	2	3	2			
				電腦硬體裝修實務	6	4	3	5	3											
				網路架設實習	4									3	2	3	2			
	校訂必修學分數合計				26	4	3	5	3	6	4	9	6	8	5	7	5			
	校訂選修	一般 科目	0學分 0%																	
		專業 科目	6學分 4.55%	數位邏輯設計	4					3	2	3	2							
				工場安全概論	2					2	1	1	1							
		實習 科目	44學 分 33.33%	基礎電子實習	8	6	4	6	4											
				可程式邏輯設計實習	4					3	2	3	2							
				資訊技術實習	8					3	2	3	2	3	2	3	2			
				網頁設計實習	6									4	3	5	3			
				單晶片微處理機實習	6									4	3	5	3			
				雲端實務	4									3	2	3	2			
				電腦輔助設計實習	4									3	2	3	2			
				工具軟體實務	4									3	2	3	2			
		特殊 需求 領域	0學 分 0.00 %	社會技巧	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	依據 IEP 計畫進行調 整		
				學習策略	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4			
				職業教育	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4			
				生活管理	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4			
	小計				50	6	4	6	4	11	7	10	7	20	14	22	14			
	校訂必修及選修學分合計				76	10	7	11	7	17	11	19	13	28	19	29	19			
	在校期間應修習學分數				132	33	23	33	21	33	22	33	22	33	22	33	22			
每週團體活動時間(節數)				12	2		2		2		2		2		2					
每週彈性學習時間(節數)				0	0		0		0		0		0		0					
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35					
基礎訓練				8																
建教合作機構 職業技能訓練				職業技能訓練(一)	24		4													
				職業技能訓練(二)					4											
				職業技能訓練(三)						4										
				職業技能訓練(四)							4									
				職業技能訓練(五)								4								
				職業技能訓練(六)										4				4		
應修習總學分數				164	24	27		25		26		26		26		26				

表 6-1-1-3 商業管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數表

113 學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置												備註	
					第一學年				第二學年				第三學年					
名稱		名稱		學分數	一		二		一		二		一		二			
						節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	2	1	1	1						
			本土語文	2	2	1	1	1										
			英語文	4	2	1	1	1	1	1	2	1						
		數學	數學	4	2	1	1	1	1	1	1	2	1					
		社會	歷史	4					3	2								
			地理							3	2							
			公民與社會															
		自然科學	物理	4	1	1	2	1										
			化學										1	1	2	1		
			生物															
		藝術	音樂	4														
			美術										1	1	2	1		
			藝術生活										2	1	1	1		
		綜合活動	生命教育	4														
			生涯規劃		1	1	2	1										
			家政															
			法律與生活															
			環境科學概論															
		科技	生活科技	4														
			資訊科技						3	2								
		健康與體育	體育	2	1	1	2	1										
			健康與護理	2					2	1	1	1						
		全民國防教育		2	1	1	2	1										
	小計				38	13	9	14	9	12	8	9	6	4	3	5	3	
	專業科目	商業概論		4	3	2	3	2										
		經濟學概要		4					3	2	3	2						
	實習科目	會計實務		6	3	2	3	2	2	1	1	1						
		數位科技應用		4					3	2	3	2						
		商業溝通		2											3	2		
		小計		20	6	4	6	4	8	5	7	5			3	2		
	部定必修合計				58	19	13	20	13	20	13	16	11	4	3	8	5	

表 6-1-1-3 商業管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數表(續)

113 學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置										備 註		
名稱		學分				名 稱		學分		第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二					一	二	一	二					
				節數	學分					節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分
校訂科目	校訂必修	一般科目 8學分 6.06%	文學賞析	2					1	1	2	1						
			民主法治	2					2	1	1	1						
			高職體育	4					1	1	2	1	2	1	1	1		
		專業科目 2學分 1.52%	專業英文	2					2	1	1	1						
		實習科目 18學分 13.64%	專題實作	4									3	2	3	2		
			行銷實務	4	3	2	3	2										
			中英文輸入法	4							3	2	3	2				
			商業軟體應用	6	5	3	4	3										
		校訂必修學分數合計				28	8	5	7	5	6	4	9	6	8	5	4	3
	校訂選修	一般科目 0學分 0%																
		專業科目 8學分 6.06%	金融證券	4	3	2	3	2										
			商業禮儀	4	3	2	3	2										
		實習科目 38學分 28.79%	進階商業軟體應用	4					3	2	3	2						
			影片剪輯實務	4									3	2	3	2		
			電子商務實務	4									3	2	3	2		
			簡報實務	4					3	2	3	2						
			管理職能戰略實務	4									3	2	3	2		
			商業環境應用	4									3	2	3	2		
			動畫設計	4									3	2	3	2		
			商務企劃實務	4									3	2	3	2		
			物流管理	2					1	1	2	1						
			微電影製作	4									3	2	3	2		
		特殊需求領域 0學分 0.00%	社會技巧	(24)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整	
			學習策略	(24)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整	
			生活管理	(24)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整	
			職業教育	(24)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整	
		小計				46	6	4	6	4	7	5	8	5	21	14	21	14
		校訂必修及選修學分合計				74	14	9	13	9	13	9	17	14	29	19	25	17
	在校期間應修習學分數				132	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	
每週團體活動時間(節數)				12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
每週總上課節數					35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35		
基礎訓練				8														
建教合作機構 職業技能訓練		職業技能訓練(一)		24		4												
		職業技能訓練(二)						4										
		職業技能訓練(三)								4								
		職業技能訓練(四)									4							
		職業技能訓練(五)											4					
		職業技能訓練(六)														4		
應修習總學分數				164		26	26	26	26	26	26	26	26	26	26			

表 6-1-1-4 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數表

113 學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置										備註				
					第一學年				第二學年				第三學年						
名稱		名稱		學分數	一		二		一		二		一			二			
						節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	2	1	1	1							
			本土語文	2	2	1	1	1											
			英語文	4	2	1	1	1	1	1	2	1							
		數學	數學	4	2	1	1	1	1	1	2	1							
		社會	歷史	4					3	2									
			地理							3	2								
			公民與社會																
		自然科學	物理	4															
			化學		1	1	2	1											
			生物											2	1	1	1		
		藝術	音樂	4															
			美術										1	1	2	1			
			藝術生活										2	1	1	1			
		綜合活動	生命教育	4															
			生涯規劃		1	1	2	1											
			家政																
			法律與生活																
			環境科學概論																
		科技	生活科技																
			資訊科技						3	2									
	健康與體育	體育	2	1	1	2	1												
		健康與護理	2					2	1	1	1								
	全民國防教育			2	1	1	2	1											
	小計				38	13	9	14	9	12	8	9	6	5	3	4	3		
	專業科目	色彩概論			2	2	1	1	1										
		美容職業安全與衛生			2	1	1	2	1										
		美容造型概論			4					3	2	3	2						
	實習科目	美髮實務			6	3	2	3	2	2	1	1	1						
		美顏實務			6					5	3	4	3						
		小計			20	6	4	6	4	10	6	8	6	0	0	0	0		
	部定必修合計				58	19	13	20	13	22	14	17	12	5	3	4	3		

表 6-1-1-4 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數表(續)
113 學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置												備 註	
						第一學年				第二學年				第三學年					
名稱		學分		名 稱		學分		一	二	一	二	一	二						
								節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分
校訂科目	校訂必修	一般科目	8學分 6.06%	文學賞析	2					1	1	2	1						
				民主與法治	2					2	1	1	1						
				高職體育	4					1	1	2	1	1	1	2	1		
		專業科目	6學分 4.55%	數位科技概論	2							3	2						
				專業英文	2					2	1	1	1						
				美容與衛生	2					1	1	2	1						
		實習科目	14學分 10.61%	專題實作	4									3	2	3	2		
				時尚髮型設計實務	6	3	2	3	2	1	1	2	1						
				時尚整體造型設計	4									3	2	3	2		
	校訂必修學分數合計				28	3	2	3	2	8	6	13	8	7	5	8	5		
	校訂選修	一般科目	0學分 0%																
				專業科目	4學分 3.03%	基本美膚學	4	3	2	3	2								
		實習科目	42學分 31.82%	美髮造型設計實務	6	5	3	4	3										
				飾品設計與實務	4	3	2	3	2										
				美容美體實務	4					3	2	3	2						
				髮藝造型設計實務	4									3	2	3	2		
				流行創意髮型實務	4									3	2	3	2		
				多媒材創意實務	4									3	2	3	2		
				彩妝設計實務	4									3	2	3	2		
				彩繪特效造型實務	4									3	2	3	2		
				芳香療法與保健實務	4									3	2	3	2		
				展演肢體實務	4									3	2	3	2		
		特殊需求領域	0學分 0.00%	社會技巧	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	依據 IEP 計畫進行調整
				學習策略	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	依據 IEP 計畫進行調整
				生活管理	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	依據 IEP 計畫進行調整
				職業教育	24	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	依據 IEP 計畫進行調整
				小計	46	11	7	10	7	3	2	3	2	20	14	22	14		
		校訂必修及選修學分合計				74	14	9	13	9	11	8	16	10	28	19	29	19	
		在校期間應修習學分數				132	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	
每週團體活動時間(節數)				12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
每週彈性學習時間(節數)				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
每週總上課節數					35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35			
基礎訓練				8															
建教合作機構 職業技能訓練		職業技能訓練(一) 職業技能訓練(二) 職業技能訓練(三) 職業技能訓練(四) 職業技能訓練(五) 職業技能訓練(六)		24		4													
								4											
									4										
										4									
											4								
															4				
應修習總學分數				164		26	26	26	26	26	26	26	26	26	26				

表 6-1-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

113 學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置												備註			
					第一學年				第二學年				第三學年							
名稱	名稱	學分數	一		二		一		二		一		二							
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分						
部定必修科目	一般科目	語文	國語文		6		3	2	3	2	2	1	1	1						
			英語文		4		2	1	1	1	1	1	2	1						
			本土語言		2		2	1	1	1										
		數學	數學	4	2	1	1	1	1	1	1	2	1							
		社會	歷史	4						3	2									
			地理								3	2								
			公民與社會																	
		自然科學	物理	4																
			化學		1	1	2	1												
			生物											1	1	2	1			
		藝術	音樂	4																
			美術										1	1	2	1				
			藝術生活										2	1	1	1				
		綜合活動	生命教育	4																
			生涯規劃		1	1	2	1												
			家政																	
			法律與生活																	
			環境科學概論																	
		科技	生活科技																	
			資訊科技							3	2									
	健康與體育	體育	2	1	1	2	1													
		健康與護理	2						2	1	1	1								
	全民國防教育		2	1	1	2	1													
	小計		38	13	9	14	9	12	8	9	6	4	3	5	3					
	專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2													
	實習科目	餐飲服務技術	6	3	2	3	2	3	2											
		飲料實務	6						3	2	3	2	3	2						
		小計	16	6	4	6	4	6	4	3	2	3	2	0	0					
	部定必修合計		54	19	13	20	13	18	12	12	8	7	5	5	3					

表 6-1-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表 (續)
113 學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置										備 註							
						第一學年				第二學年				第三學年									
名稱		學分		名 稱		學分		一		二		一		二			一		二				
								節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分	節數	學分			
校 訂 必 修	校訂必修	一般科目	8 學分 6.06%	文學賞析	2					1	1	2	1										
				民主法治	2					2	1	1	1										
				高職體育	4					1	1	2	1	2	1	1	1						
		專業科目	4 學分 3.03%	數位科技概論	2							3	2										
				專業英文	2					2	1	1	1										
		實習科目	20 學分 15.15%	專題實作	4										3	2	3	2					
				中餐烹調實習	4	3	2	3	2														
				烘焙實務	8					6	4	6	4										
				西餐烹調實習	4										3	2	3	2					
		校訂必修學分數合計				32	3	2	3	2	12	8	15	10	8	5	7	5					
	校訂選修	校訂選修	一般科目	0 學分 0%																			
					專業科目	24 學分 18.18%	觀光餐旅英語會話	4	3	2	3	2											
							茶藝文化	4	3	2	3	2											
							國際禮儀	4					3	2	3	2							
							餐廳服務管理	2							3	2							
							餐飲日文	4									3	2	3	2			
							餐飲管理	4									3	2	3	2			
							飲料管理	2											3	2			
							實習科目	22 學分 16.67%	中式麵食	4	3	2	3	2									
					房務技術	2			2	1	1	1											
					創意料理設計與製作	4												3	2	3	2		
					異國料理	4												3	2	3	2		
					蔬果切雕與盤飾	4												3	2	3	2		
					蛋糕裝飾實作	4												3	2	3	2		
					特殊需求領域	0 學分 0.00%	社會技巧	0	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整
							學習策略	0	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整
							生活管理	0	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整
							職業教育	0	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整
					小計				46	11	7	10	7	3	2	6	4	18	12	21	14		
		校訂必修及選修學分合計				78	14	9	13	9	15	10	21	14	26	17	28	19					
	在校期間應修習學分數				132	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22				
	每週團體活動時間(節數)				12	2		2		2		2		2		2		2					
每週彈性學習時間(節數)				0	0		0		0		0		0		0		0						
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35		35						
基礎訓練				8																			
建教合作機構 職業技能訓練				職業技能訓練(一)	24		4																
				職業技能訓練(二)					4														
				職業技能訓練(三)							4												
				職業技能訓練(四)									4										
				職業技能訓練(五)											4								
				職業技能訓練(六)															4				
應修習總學分數				164		26		26		26		26		26		26							

表 6-1-1-6 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數表

113學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置										備註			
					第一學年				第二學年				第三學年					
名稱		名稱		學分數	一		二		一		二		一			二		
						節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	2	1	1	1						
			英語文	4	2	1	1	1	1	1	2	1						
			本土語言	2	2	1	1	1										
		數學	數學	4	2	1	1	1	1	1	2	1						
		社會	歷史	4					3	2								
			地理							3	2							
			公民與社會															
		自然科學	物理	4														
			化學		1	1	2	1										
			生物										2	1	1	1		
		藝術	音樂	4														
			美術									1	1	2	1			
			藝術生活									2	1	1	1			
		綜合活動	生命教育	4														
			生涯規劃		1	1	2	1										
			家政															
			法律與生活															
			環境科學概論															
		科技	生活科技															
			資訊科技						3	2								
	健康與體育	體育	2	1	1	2	1											
		健康與護理	2					2	1	1	1							
	全民國防教育		2	1	1	2	1											
	小計				38	13	9	14	9	12	8	9	6	4	3	5	3	
		食品加工	4	3	2	3	2											
		食品微生物	2					1	1	2	1							
		食品化學與分析	2					2	1	1	1							
	實習科目	食品微生物實習	3										3	2	1.5	1		
		食品化學與分析實習	3										3	2	1.5	1		
		食品加工實習	6	3	2	3	2	3	2									
		小計	20	6	4	6	4	3	2	3	2	6	4	3	2			
	部定必修合計				58	19	13	20	13	18	12	12	8	10	7	8	5	

表 6-1-1-6 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數表(續)

113 學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別				領域/科目及學分數		授 課 年 段 與 學 分 配 置										備 註				
名稱		學分				名稱		學分		第一學年		第二學年		第三學年						
				一	二					一	二	一	二							
				節數	學分					節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分		
校訂必修	一般科目 8學分 6.06%	文學賞析	2					1	1	2	1									
		民主法治	2					2	1	1	1									
		高職體育	4					1	1	2	1	2	1	1	1					
		專業科目 4學分 3.03%	數位科技概論	2							3	2								
			專業英文	2					2	1	1	1								
			實習科目 20學分 15.15%	專題實作	4									3	2	3	2			
		食用捏塑實習		4	3	2	3	2												
		中餐烹調實習		4										3	2	3	2			
		烘焙實務		8					6	4	6	4								
		校訂必修學分數合計			32	3	2	3	2	12	8	15	10	8	5	7	5			
	專業科目 22學分 16.67%	一般科目 0學分 0%																		
			專業科目 22學分 16.67%	觀光餐旅英語會話	4	3	2	3	2											
				茶藝文化	4	3	2	3	2											
				國際禮儀	4					3	2	3	2							
				餐廳服務管理	2							3	2							
				餐飲美學管理	4									3	2	3	2			
				餐飲管理	2											3	2			
				飲料管理	2											3	2			
		實習科目 20學分 15.15%		中式麵食	4	3	2	3	2											
			房務技術	2	2	1	1	1												
			飲料調製實務	4										3	2	3	2			
			西式點心實習	3										3	2	1.5	1			
			藝術麵包製作	4										3	2	3	2			
			蛋糕裝飾實作	3										3	2	1.5	1			
			特殊需求領域 0學分 0.00%	社會技巧	0	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整
				學習策略	0	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整
		生活管理		0	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整	
		職業教育		0	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	(6)	(4)	依據 IEP 計畫進行調整	
		小計			44	11	7	10	7	3	2	6	4	15	10	18	12			
		校訂必修及選修學分合計			74	14	9	13	9	15	10	21	14	23	15	25	17			
在校期間應修習學分數			132	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22					
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					
每週彈性學習時間(節數)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
每週總上課節數				35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35					
基礎訓練			8																	
建教合作機構 職業技能訓練		職業技能訓練(一)	24	4																
		職業技能訓練(二)				4														
		職業技能訓練(三)						4												
		職業技能訓練(四)							4											
		職業技能訓練(五)									4									
		職業技能訓練(六)												4		4				
應修習總學分數		164	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26					

二、課程架構表

表 6-2-1-1 動力機械群汽車科 課程架構表

113 學年入學學生適用(輪調式)

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		38學分	38	28.79%	
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			58	43.94%	
校 定	必 修	一般科目	66-78學分	8	6.06%	
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		26	19.70%	
	選 修	一般科目		0	0%	
		專業科目		16	12.12%	
		實習科目		16	12.12%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	66	89.19%	
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	63.64%	
	合計			74	56.06%	
	六學期團體活動時間(節數)合計			12-18節	12 節	
六學期彈性學習時間(節數)合計			0-6節	0 節		
每周總上課節數			35節	35 節		
基礎訓練			8-12學分	8學分		
職業技能訓練			24學分	24學分		
應修習總學分數			156-168學分	164學分		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必選修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表 6-2-1-2 電機與電子群資訊科 課程架構表

113 學年入學學生適用(輪調式)

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		38學分	38	28.79%	
	專業科目		16-20學分	6	4.55%	
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			56	42.42%	
校 定	必 修	一般科目	66-78學分	8	6.06%	
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		14	10.61%	
	選 修	一般科目		0	0%	
		專業科目		6	4.55%	
		實習科目		44	33.33%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	68	89.47%	
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	58	85.29%	
	合計			76	57.58%	
六學期團體活動時間(節數)合計			12-18節	12 節		
六學期彈性學習時間(節數)合計			0-6節	0 節		
每周總上課節數			35節	35 節		
基礎訓練			8-12學分	8學分		
職業技能訓練			24學分	24學分		
應修習總學分數			156-168學分	164學分		
課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以 132 學分做為所佔學分數百分比之分母。

表 6-2-1-3 商業與管理群資料處理科 課程架構表

113 學年入學學生適用(輪調式)

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		38學分	38	28.79%	
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			58	43.94%	
校 定	必 修	一般科目	66-78學分	8	6.06%	
		專業科目		2	1.52%	
		實習科目		18	13.64%	
	選 修	一般科目		0	0%	
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		38	28.79%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	66	89.19%	
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	56	84.85%	
	合計			74	56.06%	
六學期團體活動時間(節數)合計			12-18節	12 節		
六學期彈性學習時間(節數)合計			0-6節	0 節		
每周總上課節數			35節	35 節		
基礎訓練			8-12學分	8學分		
職業技能訓練			24學分	24學分		
應修習總學分數			156-168學分	164學分		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以 132 學分做為所佔學分數百分比之分母。

表 6-2-1-4 家政群時尚造型科 課程架構表

113 學年入學學生適用(輪調式)

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		38學分	38	28.79%	
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			58	43.94%	
校 定	必 修	一般科目	66-78學分	8	6.06%	
		專業科目		6	4.55%	
		實習科目		14	10.61%	
	選 修	一般科目		0	0%	
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		42	31.82%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	66	89.19%	
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	56	84.85%	
	合計			74	56.06%	
六學期團體活動時間(節數)合計			12-18節	12 節		
六學期彈性學習時間(節數)合計			0-6節	0 節		
每周總上課節數			35節	35 節		
基礎訓練			8-12學分	8學分		
職業技能訓練			24學分	24學分		
應修習總學分數			156-168學分	164學分		
課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表 6-2-1-5 餐旅群餐飲管理科 課程架構表

113 學年入學學生適用(輪調式)

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		38學分	38	28.79%	
	專業科目		16-20學分	4	3.03%	
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			54	40.91%	
校 定	必 修	一般科目	66-78學分	8	6.06%	
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		20	15.15%	
	選 修	一般科目		0	0%	
		專業科目		24	18.18%	
		實習科目		22	16.67%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	70	89.74%	
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	60.00%	
	合 計			78	59.09%	
六學期團體活動時間(節數)合計			12-18節	12 節		
六學期彈性學習時間(節數)合計			0-6節	0 節		
每周總上課節數			35節	35 節		
基礎訓練			8-12學分	8學分		
職業技能訓練			24學分	24學分		
應修習總學分數			156-168學分	164學分		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表 6-2-1-6 食品群烘焙科 課程架構表

113 學年入學學生適用(輪調式)

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		38學分	38	28.79%	
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			58	43.94%	
校 定	必修	一般科目	66-78學分	8	6.06%	
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		20	15.15%	
	選修	一般科目		0	0%	
		專業科目		22	16.67%	
		實習科目		20	15.15%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	66	89.19%	
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	40	60.61%	
	合計			74	56.06%	
六學期團體活動時間(節數)合計			12-18節	12 節		
六學期彈性學習時間(節數)合計			0-6節	0 節		
每周總上課節數			35節	35 節		
基礎訓練			8-12學分	8學分		
職業技能訓練			24學分	24學分		
應修習總學分數			156-168學分	164學分		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

伍、學生選課規劃與輔導

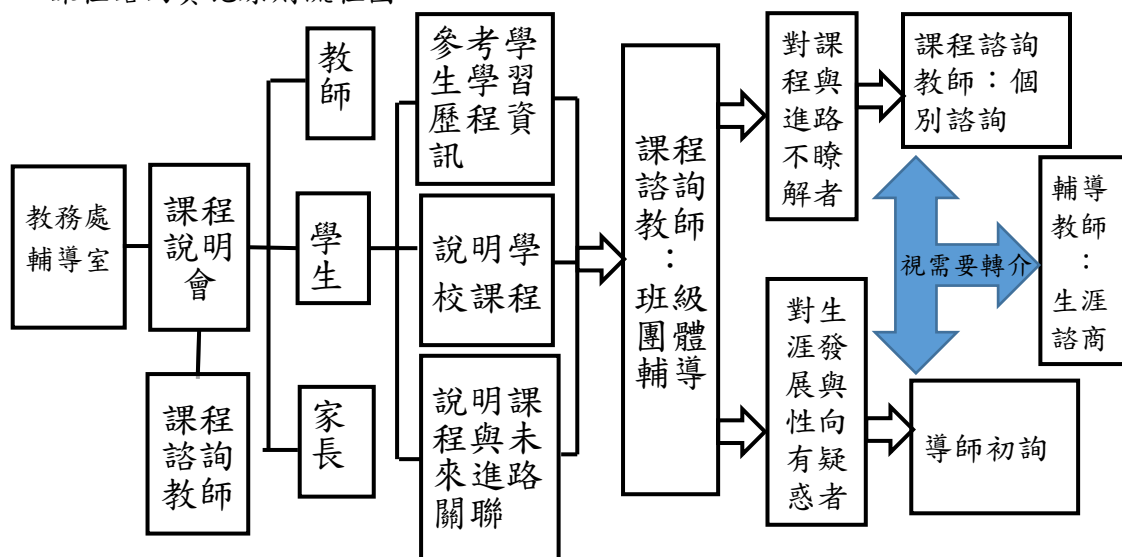
一、選課輔導流程規劃

(一)課程諮詢階段

高級中等學校推動課程諮詢實施原則

- 一、學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
- 二、學校課程計畫書經主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人(以下簡稱召集人)即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。
- 三、學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。
- 四、選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：
 - (一)生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
 - (二)生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級(三年級)學生擬調整原規劃發展之進路者：
 - 1.先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。
 - 2.導師視學生需求向輔導處(室)申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
 - 3.經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。
- 五、召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少1次。
- 六、課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。
- 七、課程輔導諮詢實施原則流程圖，詳如圖一。

圖一：課程諮詢實施原則流程圖



(二)選課作業

1.選課輔導措施

私立東吳高級工業家事職業學校學生選課輔導措施

107 年 6 月 29 日校務會議通過

一、依據：

- (一)教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- (二)教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」。

二、目的：

- (一)為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，以利協助學生適性修習選修課程。
- (二)為落實本校學生適性選修課程，學校應提供學生有關課程之資訊與選課輔導措施，讓學生可依個人志趣與性向，並得徵詢課程諮詢及輔導老師意見決定生涯進路後，選擇合適之選修課程。必要時學校依學生需要提供個別諮詢及輔導，特訂此措施。

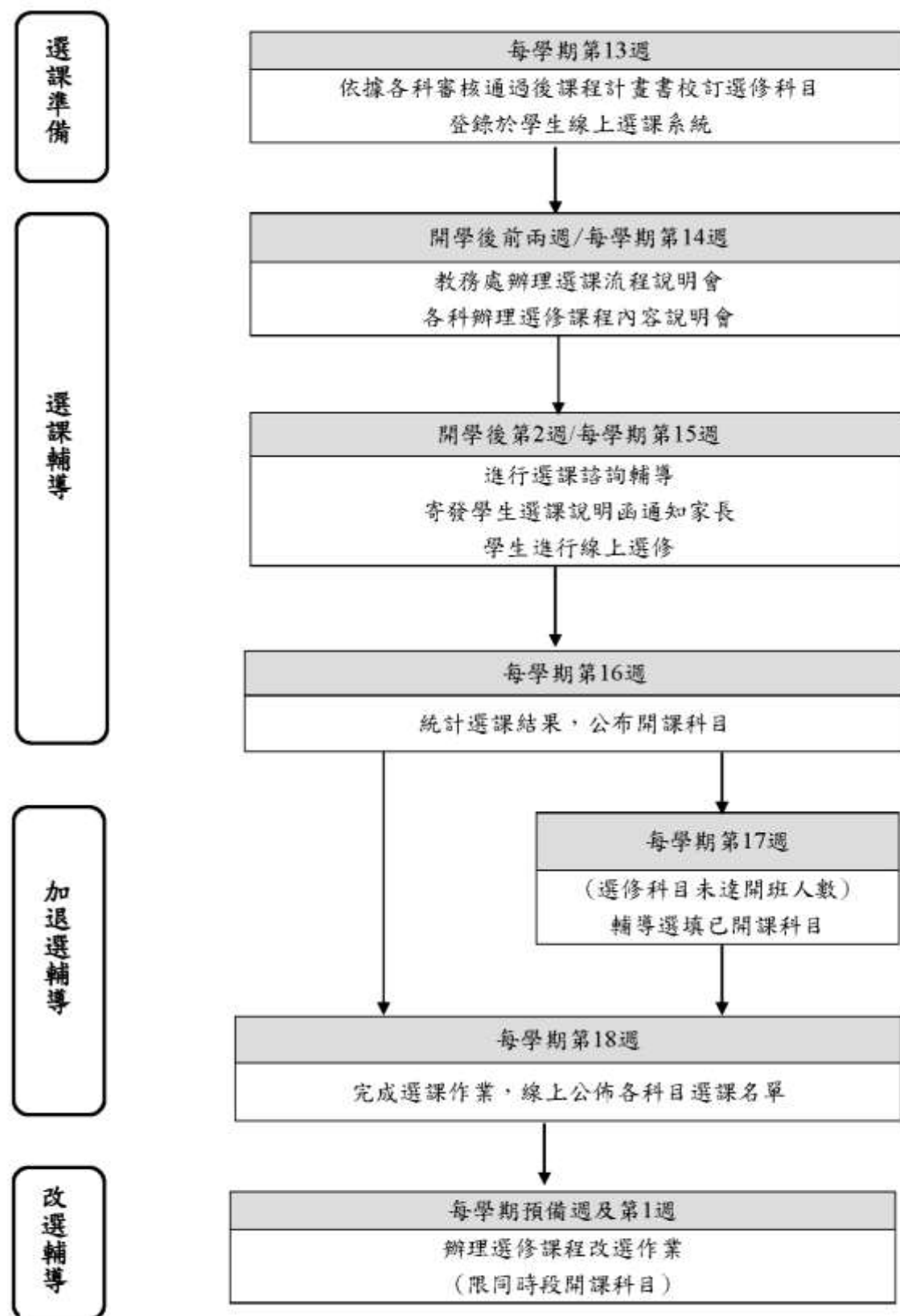
三、實施方式：

- (一)學生選課前學校應完備學校課程計畫、學生選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、生涯進路發展及其他相關資訊，提供課程諮詢教師及各專業群科主任，就學生修習課程，提供學生選課諮詢意見。其實施方式如下：
 - 1.完善學生課程諮詢程序。
 - 2.規劃學生選課相關規範。
 - 3.登載學生學習歷程檔案。
 - 4.定期檢討選課輔導措施。
- (二)各項實施方式之執行內容如下：
 - 1.完善學生課程諮詢程序：為強化學生課程輔導諮詢，學生適性選課輔導以「課程宣導」、「課程諮詢」及「生涯輔導」等方式實施。
 - (1)組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
 - (2)設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各專業群科教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
 - (3)編輯本校選課輔導相關資料：選課輔導相關資料包含本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
 - 「課程宣導」由教務處負責：
 - (1)一年級於新生入學銜接課程、新生始業式輔導及親師座談會中，介紹學校各學期所開選修課程之內容。
 - (2)二、三年級於團體活動課程時間，辦理選課說明會，並印製選課說明函，提供學生及家長有關下一學期選修課程之資訊。

- 「課程諮詢」由課程諮詢教師及各專業群科科主任負責：
 - (1)每學期選課前，針對學生及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢，俾協助學生生涯發展及規劃。
 - (2)針對有生涯未定向、家長期望與興趣有落差、或能力與興趣不符或缺乏學習動力等情形之學生，俟其經導師或輔導室參考學生之性向及興趣測驗結果予以輔導，並解決其相關問題後，續提供學生有關課程部分及選課之個別諮詢輔導。
 - (3)協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。
- 「生涯輔導」由輔導室負責：
 - (1)由專任輔導教師、生涯規劃課程任課教師及各班導師分工合作推動。
 - (2)專任輔導教師應結合生涯規劃課程，生涯輔導相關活動或講座，並透過相關心理測驗，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾學生妥善規劃未來之生涯發展。
 - (3)導師負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導，並處理班級經營、規劃學生事務及與親師溝通之相關事宜。
- 2.規劃學生選課相關規範：
 - (1)訂定學生選課及加退選作業時程。
 - (2)辦理選課時程說明：向學生與教師說明下一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
- 3.登載學生學習歷程檔案：
 - (1)組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
 - (2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
 - i.學生訓練：每學期得結合生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，由輔導室主辦、教務處協辦(提供課程諮詢教師)，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - ii.教師研習：教務處主辦、電算中心協辦，每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - iii.家長說明：輔導室每學期得結合學校親職活動，至少辦理一次檔案建置與使用之說明。
 - (3)落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。
- 4.定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

2. 學生選課流程

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校學生選課流程圖



3.學生選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	開學後前兩週/每學期第 14 週	選課宣導	1.新生： (1)利用開學第一次班會，進行入班宣導 (2)第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任(課諮教師)向學生宣導選課內容 2.舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	開學後第 2 週/每學期第 15 週	學生選課及教師提供諮詢輔導	1.進行選課試填，確認開課班級 2.以電腦選課方式進行 3.規劃1.2~1.5倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
3	每學期第 2 週	正式上課	跑班上課
4	每學期預備週及第 1 週	加、退選	得於學期前預備週開始進行加退選，開學第一週公佈正式選課名單
5	每學年第二學期結束前二週	檢討	課發會進行選課檢討

(三)登錄學習歷程檔案階段



陸、生涯輔導與未來進路

一、生涯輔導工作與資源

(一) 生涯輔導計畫

編號	實施項目	內容	承辦單位	辦理時程
1	新生始業輔導 (定向輔導)	利用「新生始業輔導」介紹各處室，協助新生了解各處室功能，規劃高中三年的生涯計畫，以及升學進路。	學務處 教務處 輔導室 (導師)	高一
2	學生學習歷程檔案	召開學生學習歷程檔案資料工作小組會議，協商學生學習歷程檔案建置與檢核作業分工，並將學習歷程檔案納入課程說明會內容。	教務處 學務處 實習處 輔導室	每學期
3	個別諮詢與輔導	學生可依個人需要與課諮輔導老師約談個人生涯議題。提供家長、教師諮詢服務。	教務處 輔導室	不定期
4	團體輔導	提供學生生涯團體輔導與諮商，透過團體動力協助學生自我探索、生涯規劃。	輔導室	不定期
5	生涯規劃課程 與教學	開設生涯規劃課	教務處	各校排課
		生涯輔導融入各學科教學		不定期
6	心理測驗實施	實施性向、興趣測驗，提供學生客觀之評量資料以協助學生自我了解，發揮潛能及適性發展。	輔導室	不定期
		其他心理測驗，如中學生生活適應量表、高中(職)學生學習與讀書策略量表、職業興趣組合卡等。		不定期
7	升學輔導	聘請專家學者蒞校演講，說明學習與生涯規劃的關係。	教務處 實習處 輔導室	不定期
		針對學生、家長與教師辦理課程說明會，說明本校課程規畫與發展、學生學習歷程檔案及各項大學多元進路方案宣導。		
		安排於班週會進行生涯主題講座或班級討論。邀請校友及業界代表分享各行各業的未來發展。		
		邀請技專校院入校宣導學校特色，提供學生技專校系升學資訊，作為學生選系參考。		

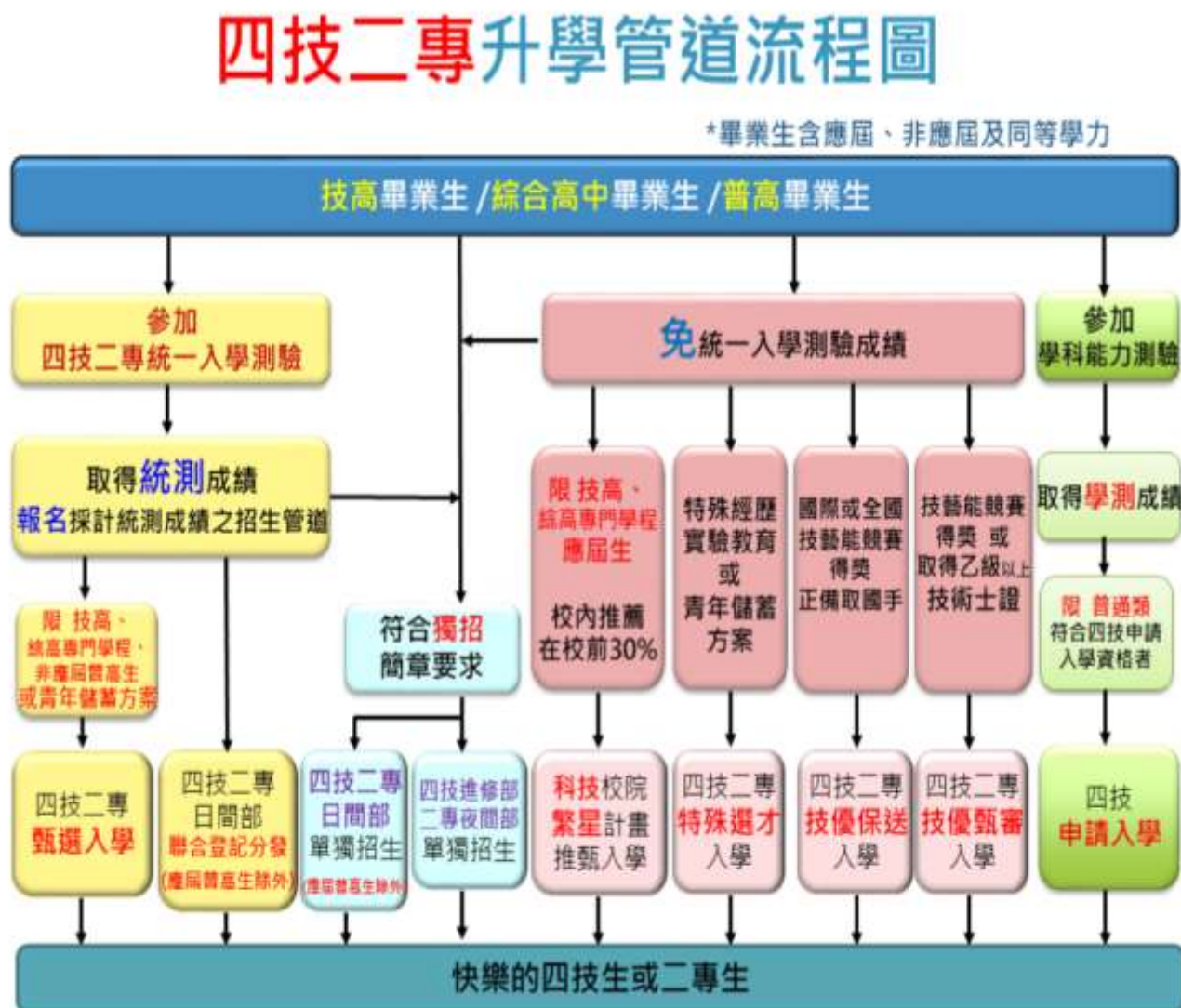
		備審資料指導：提供學生生涯諮詢，指導學生備審資料之製作。 模擬面試指導：配合多元入學管道，提供團體或個別升學或就業模擬面試與指導。 選填志願輔導：成績單寄發後，指導學生根據本身條件選擇適合校系就讀。		
8	辦理校系與職場參訪	引導或帶學生參訪各區技專校院及大學。 各科學生參訪該科職業類別之公司、工廠或大型展覽。	教務處 實習處	不定期
9	學習輔導	選課輔導：辦理課程說明會，進行課程諮詢，協助學生多元選修、彈性學習或自主學習規劃。 轉科輔導：針對興趣或能力不符學生，進行個別輔導，提供轉科或轉學輔導安置，及轉科學生後續追蹤與輔導。	教務處 課諮師 輔導室 學務處 (導師)	每學期
10	就業輔導	實施技能檢定輔導，加強各科學生技能檢定取得技術士證照，或選手培訓參加全國技能競賽、全國高級中等學校技藝競賽。 辦理職涯講座介紹職業世界與趨勢、提供各科就業資訊、提供就業宣導活動及相關訊息。 辦理就業博覽會	實習處 實習處 輔導室 實習處	不定期 不定期 高三
11	生涯資訊查詢與資料提供	設置大學科系介紹專櫃及閱覽專區，提供各項升學資訊供學生參考。定期更新生涯及大學院校多元入學資訊於公布欄及輔導室網頁。 收集各大專校院開設之營隊資訊，鼓勵並協助學生參加相關營隊活動。 開放學生資料查詢專用電腦，方便同學查詢升學相關資訊。 收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考。	教務處 輔導室	經常性 不定期 經常性 經常性
12	畢業生進路追蹤與分析	進行畢業生進路追蹤與分析，以了解學生畢業後升學或就業情形。	導師	每年七、八月

(二) 生涯輔導資源

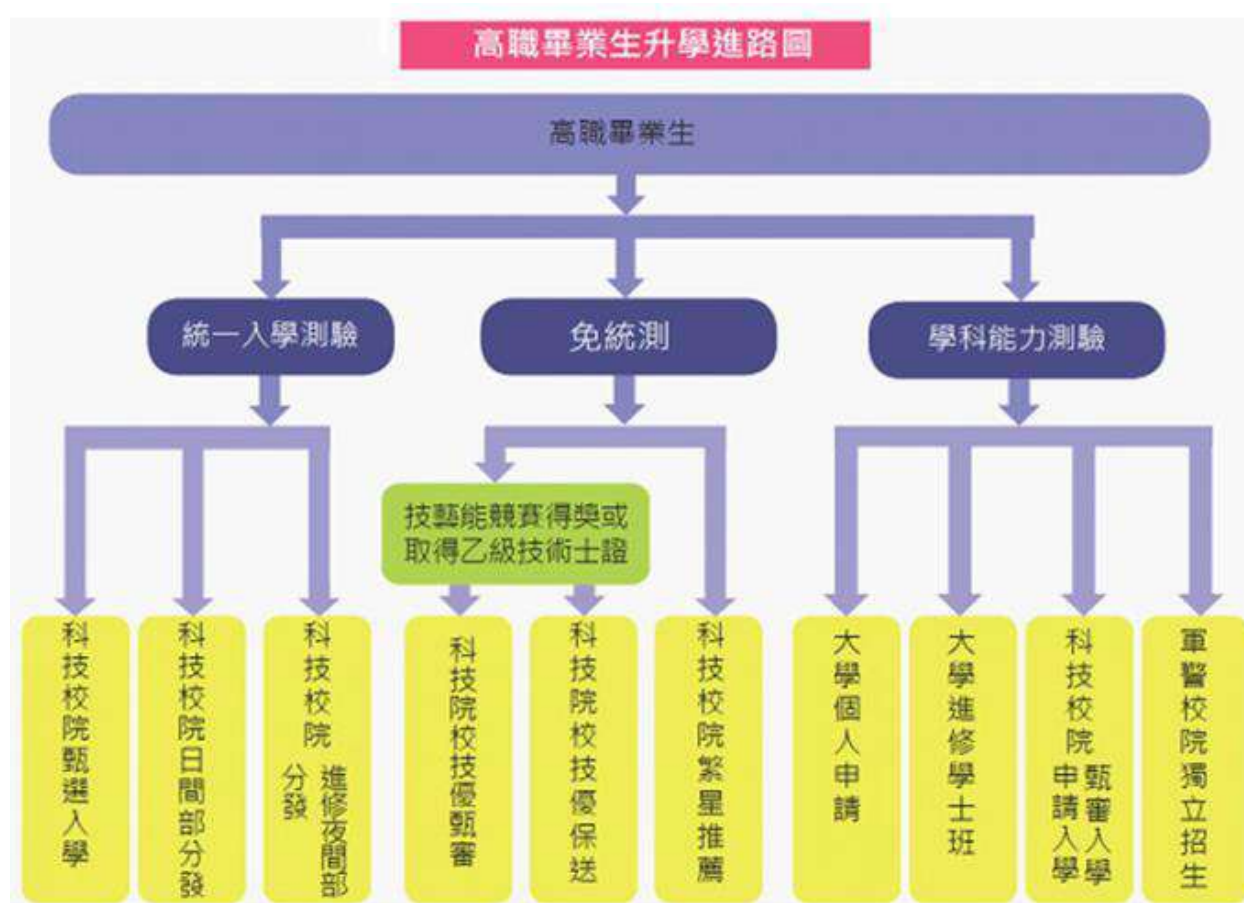
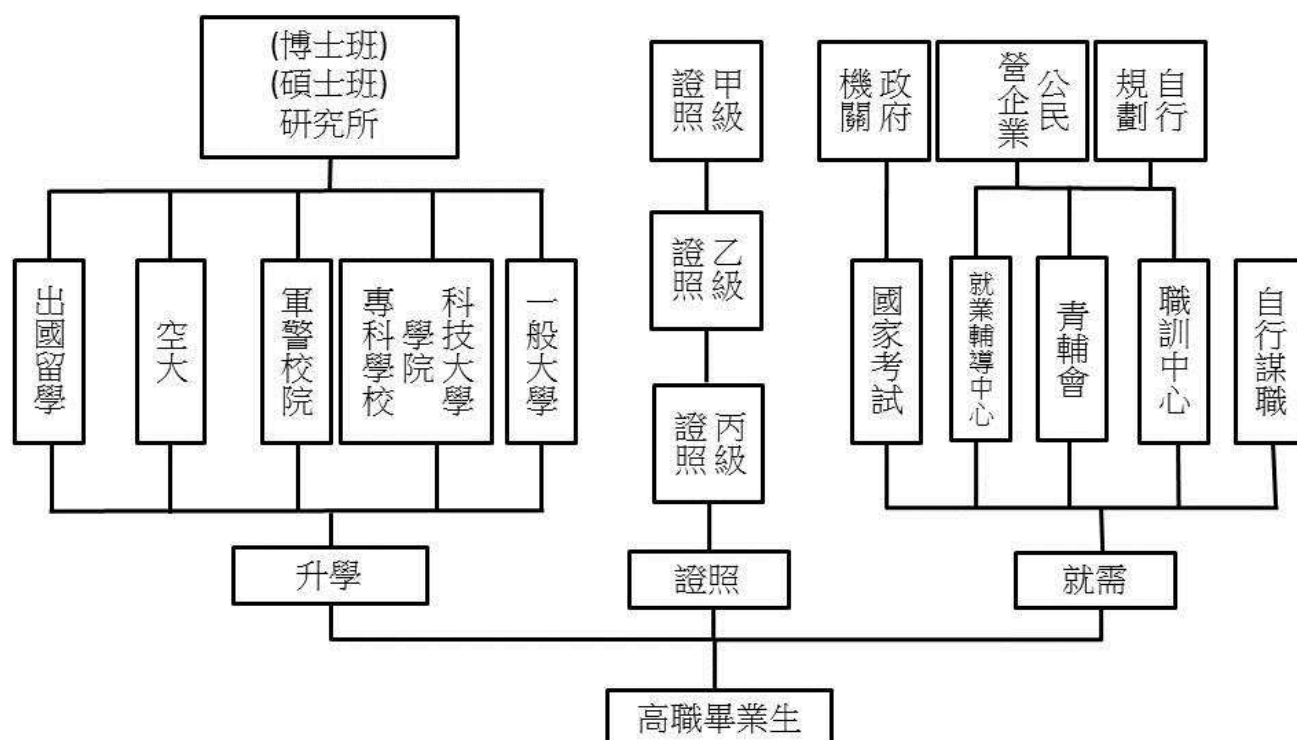
項目	細項(網站名稱)	內容說明
教育部官網	學生生涯輔導網	自我探索、科系介紹、工作世界、大學營隊、生涯問鮮菇、資源連結
自我探索	大考中心心理測驗	興趣量表(線上版)、學系探索量表(線上版)
	華人生涯網	量化評量、質性探索
	生涯測驗系統	生涯興趣、性向、工作價值組合
學群科系	漫步在大學	十八學群介紹、校系查詢和比較、入學管道查詢
	大學網路博覽會	校園導覽、各大學校系連結、獎助學金連結
	IOH 開放個人經驗平台	各校系學群總覽、港澳僑陸生專區、海外留學、履歷面試經驗
	1111 學群介紹	學群連結職業、學群知識PK
	大學選才與高中育才輔助系統	18 學群的資料呈現，詳介學群介紹及其重視內涵 1234 學類的資料內容，詳介學類及其對應校系
高職升學	技專校院測驗中心	統測相關公告資訊、歷年簡章、試題、相關新聞發佈
	招策會網站	二技、四技、二專、五專、各招生管道宣導簡介
	技訊網	升二技、四技二專、升五專、轉學考、學士後第二專長
	技職風雲榜	優秀技職表現、獲獎紀錄
高中升學	大學多元入學升學網	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	大學入學考試中心	指考、學測、英聽相關資訊、歷年試題、統計分析、心理測驗……
	大學考試分發委員會	考試分發重要公告、歷年統計資料、登記分發相關資訊、網路登記志願平台
	大學甄選入學委員會	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	新生註冊率查詢	統計處公開資訊，藉此瞭解各校辦學概況與經營特色
	大專校院校務資訊	分領域、區域、學位查詢、全校新生註冊率、學雜費收費基準
	大學術科考試委員會	術科考試簡章、報名；術科歷年統計資料；重要資訊公告
軍警校	國軍人才招募	招募中心簡介、軍校招生簡章及時程
	臺灣警察專科學校	警專招生資訊、警專歷屆試題……
	中央警察大學	警大招生資訊、警大課程及相關介紹……
職場就業	104 工作世界/職務大百科	以動畫引導進入行職業介紹
	1111職務大辭典	工作內容、工作機會數、關鍵職能、學歷、薪資、專業證照…
	台灣就業通	職訓課程、工作百科、職涯諮詢
	青年教育與就業	青年就業領航計畫、青年體驗學習計畫
	大專校院就業職場體驗	職能與職業查詢、RICH 職場體驗

二、升學進路

(一)四技二專升學管道流程圖



高職生多元進路



1.主要升學管道說明

種類	時間	志願	參考資料	備註
四技二專特殊選才聯合招生	12~1 月	5 個	招生校系科(組)、學程所自定之專業領域、特殊技能、經歷、專長或成就	分技職特才及實驗教育組和青年儲蓄帳戶組
科技校院繁星計畫聯合推薦甄選	3~4 月	25 個	先看在校成績，再看競賽、證照及語言能力檢定、學校幹部、社會服務及社團參與	各高職學校至多可推薦 15 名考生
四技二專技優保送入學	12~1 月	50 個	國際賽優勝、國手或全國賽前 3 名	含科展獲國立臺灣科學教育館推薦
四技二專技優甄審入學	5~6 月	5 個	技優保送的資格或乙級以上執照	
四技二專甄選入學	5~6 月	6 個	先看統測成績，再看備審資料(必採專業實習或專題製作，含技術士證照或在校成績)	各校得限制考生僅能報名該校 1 個系科(組)、學程
四技二專登記分發	7 月	199 個	只看統測成績	國、英、數共同科目成績加權 1~2 倍，專業科目成績加權 2~3 倍，由各大學校系自訂

2.其他升學管道：

- (1)四技進修部二專夜間部單獨招生
- (2)四技二專日間部一般單獨招生
- (3)身心障礙學生招生
- (4)藝術群單獨招生(藝術群可另外以學測成績參加四技二專申請入學)
- (5)科技校院附設專科進修學校招生
- (6)四技二專在職專班招生
- (7)運動績優招生：
 - A.高級中等以上學校運動成績優良學生升學輔導甄審、甄試
 - B.重點運動項目績優學生單獨招生
- (8)雙軌訓練旗艦計畫招生
- (9)產學攜手合作計畫專班招生
- (10)產學訓合作訓練四技專班招生
- (11)科技校院辦理多元專長培力課程招生
- (12)空中進修學院二專招生
- (13)軍警學校(含警專)招生

(二) 各職群進修升學

科別	可進修升學系所
動力機械群	車輛工程系、機械工程系汽車組、飛機工程系機械組、航空機械系、造船及海洋工程系、動力機械工程系……等等。
電子電機群	電機工程系、光電工程系自動化工程系、能源與冷凍空調工程系、材料科學與工程系、綠色能源科技系、機械與自動化工程系、生物機電工程系、電腦與通訊工程系、飛機工程系、資訊工程系、電子工程系、機械工程系、環境與安全衛生工程系、資訊管理系、電信工程系、多媒體設計系、多媒體與電腦娛樂科學系、動畫與遊戲設計系、資訊網路工程系、資訊與網路通訊系、微電子工程系、冷凍空調與能源系、工業工程與管理系、多媒體與遊戲發展科學系、環境工程與科學系、生物醫學工程系、航空電子系、電機與能源科技系、資訊網路技術系、醫學影像暨放射科學系、數位遊戲與動畫設計系……等等。
商業管理群	企業管理系、國際企業（貿易）系、國際商務系、財務金融系、財政稅務系、工業工程與管理系、行銷與流通管理系、物流管理系、會計系、資訊管理系、會計資訊系、資訊傳播系、休閒事業管理系、文化事業發展系、觀光休閒事業管理系、運動健康與休閒系、休閒保健管理系、觀光休閒系、健康管理系、醫務管理系、老人事業管理系、老人福利與事業系、健康事業管理系、醫療暨健康產業管理系、應用外語系、應用英語系、商業教育學系、保險金融管理系金融保險系、應用經濟系、合作經濟學系、運籌管理系、經營管理系、人力資源發展系、工業管理系、工商業設計系、圖文傳播藝術學系、多媒體設計系、傳播藝術系、餐飲管理系、海洋運動與遊憩系、航運管理系……等等。
家政群	觀光事業管理系、老人服務事業管理系、休閒保健管理系、生活應用與保健系、幼兒保育系、化妝品應用與管理系、服裝設計系、紡織科學系、創意生活設計系、餐旅管理系、烘焙管理系、食品營養系、休閒事業管理系、觀光管理系、社會工作系、流行設計系、兒童福利系、兒童與家庭服務系、美容系、時尚美容造形設計系、流行設計系、美髮造型設計系、時尚造型表演系、珠寶技術系、流行工藝設計系、生活應用科技系化妝品應用組、化妝品應用與管理系、演藝事業系、舞蹈系、服飾管理科學系、表演藝術學位學程…等等。
餐旅群	餐飲管理系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、餐飲廚藝系、烘焙管理系、食品科技系、觀光與休閒事業管理系、休閒暨遊憩管理系、旅運管理系、旅館管理系、餐旅管理系旅館組、旅遊事務管理系、休閒事業經營系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展行銷管理系、航空服務管理系、會議展覽服務業學位學程、休閒運動保健系、海洋運動與遊憩系、休閒運動管理系、運動健康與休閒系……等等。
食品群	餐飲管理系、餐旅經營系、餐飲管理系、餐飲系、餐飲廚藝管理系、餐飲廚藝系、觀光管理系、觀光事業管理系、觀光與餐飲旅館系、烘焙管理系、休閒管理學系、食品科技與行銷系、食品營養系、食品營養與保健生技學系、營養學系、保健食品系、保健營養系、食品保健系、食品科技系、食品科學系、水產食品科學系、生物科技系、生物技術系、生物產業科技學系、海洋生物技術系……等等。

三、就業進路

(一) 各科別學習內容與目標

動力機械群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
汽車科	主要學習汽車學理、檢驗及維修之基本知識，以培育學生有關汽車裝配、保養及維修之基本技術。	汽車修護 汽車車體板金 車輛塗裝 氣壓 機器腳踏車修護 其他證照： 電腦軟體應用 汽車工業專業英文PVQC
電子電機群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
資訊科	主要學習電腦系統安裝與設定、軟體程式的撰寫、網路系統（Server）安裝與設定、單晶片微電腦控制的程式編寫與電路的裝配及測試等技術能力，以培養資訊產業之基層技術人員。	電腦硬體裝修 電腦軟體設計 電腦軟體應用 網路架設 網頁設計 其他證照： 儀表電子 工業電子 資訊專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
商業與管理群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
資料處理科	主要學習電腦硬體、網路原理、軟體操作、多媒體製作、程式設計、商業知識、會計實務等相關知能。	電腦軟體應用 電腦軟體設計 網頁設計 會計事務 會計資訊 其他證照： 電腦硬體裝修 印前製程 資訊類、商業與管理類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照

		全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
家政群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
時尚造型科	主要學習彩妝造型、美膚、美髮、美顏實務、流行配飾設計、藝術指甲等課程，培養學生美容、美髮專業知識與技能。	美容 女子美髮 男子理髮 其他證照： 電腦軟體應用 美甲 美容彩妝類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
餐旅群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
餐飲管理科	主要學習餐旅管理、餐飲衛生安全、採購學、食物學、餐飲實務、餐旅服務技術、中餐烹調、中式點心、烘焙、西餐烹調等全球化餐飲經營管理知能。	蛋糕 中餐烹調 西餐烹調 烘焙食品 餐飲服務 飲料調製 中式米食加工 中式麵食加工 製茶技術 其他證照： 咖啡師 餐飲類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)
食品群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
烘焙科	主要學習食品加工、食品微生物、食品化學與分析、烘焙食品加工實習、食用捏塑實習、茶藝文化與實習、蛋糕裝飾實習、餐飲美學實務、藝術麵包製作、分析化學實習、生物技術學習、食品檢驗分習實習	蛋糕 烘焙食品 中式麵食加工 中式米食加工 食品檢驗分析 其他證照： 餐飲類專業英文PVQC TQC中、英文書處理證照 全民英檢(GEPT) 多益英檢(TOEIC)

(二) 各科別就業發展

動力機械群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
汽車科	主要在汽機車製造公司、汽機車修理廠、汽車保養廠擔任技術員。	車輛相關產業研發工程師、高科技產業研發工程師、飛機工程實務高級專業技術人才、航空電子工程專業技術人才、自行創業。	動力機械相關行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。
電子電機群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
資訊科	主要在電腦公司、資訊公司、網路行銷公司、軟體公司、電子科技公司、資訊產品門市等相關行業，擔任電腦維修安裝技術員、電腦程式設計員、電腦商品售貨員、網路裝配及維修員、電腦硬體組裝及修護員、系統及軟體維護員、電腦週邊設備生產工廠技術員、電子公司技術員。	主要在電腦及消費性電子製造業、網路規劃設計產業、遊戲設計產業、多媒體設計產業、電腦軟體服務業、電腦系統整合服務業、數位家庭系統設計工業、安全監控系統工業等相關行業，擔任電腦硬體維修工程師、電子測試工程師、程式設計師、軟體應用工程師、計算機硬體工程師、嵌入式系統工程師。	相關資訊行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。
商業與管理群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
資料處理科	主要在一般公司行號擔任操作員、資料輸入員、網頁設計助理、程式設計助理。	擔任一般公司行號之MIS網路管理工程師、資料庫程式開發設計師、資料庫工程師或資訊系統應用程式開發工程師。	商業管理相關行業管理人員、商業管理相關學科研究人員等。
家政群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
時尚造型科	美容師助理、美髮設計助理、美甲師、整體造型、藝術展演助理、舞台戲劇彩妝設計。	美容諮詢師、美體雕塑師、整體造型師、芳療師、新娘秘書、美姿美儀講師、化妝品研發人員、化妝品公司之美容指導師、婚紗公司造型設計師、舞台設計企劃、時尚商品企劃、時尚展演規劃師。	家政群各科別相關行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。

餐旅群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
餐飲管理科	主要工作場所為各大飯店、旅館、餐廳、糕餅店、麵包店的內場或外場工作人員、接待員、客房服務人員。	主要工作場所為餐旅服務相關行業職場(飯店、餐廳、旅館、酒吧等)從事餐飲製備及管理、旅館櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中階實務管理工作人員、相關採購人員。	從事餐旅、觀光服務相關行業管理人員、相關學科研究人員等。
食品群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
烘焙科	食品公司、麵包烘焙業、餐飲業、品管員或行銷人員、食品物流公司等機構擔任技術員	食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構擔任食品技師、營養師、從事生產、品管、行銷、研發等工作、自行創業、在國內外學術機構從事研究工作	食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構擔任食品技師、營養師、從事生產、品管、行銷、研發等工作、自行創業、在國內外學術機構從事研究工作